

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 17. Bromberg, den 20. August 1933.

Einige Winke zur Herbstdüngung.

Von Dr. Wilsing, Nedlitz i. Anhalt, ehemals Direktor der Wiesenbauschule Bromberg. *)

Im Monat September beginnt man mit der Saat. Anfangs die Wintergerste, dann folgt der Roggen, stellenweise auch schon der Weizen. Hat man auch gern für die Saat der „Winterung" einen möglichst späten Saat-Termin, dann steht man doch immer unter einem gewissen Druck: man weiß nicht, wie das Wetter später wird, und deshalb sagt man sich: sicher ist sicher!

Aber vor der Saat muß der Dünger in den Boden und zwar am besten 14 Tage vor der Saat. Gewiß, ich habe auch schon gesehen, daß ein Landwirt dem frisch gesäten Roggen gleich eine Ladung Kainit auf den Kopf gab, — und es hat dem nichts geschadet; aber das hatte er doch wohl nur der Witterung zu verdanken, die reichlich lange trocken blieb, so daß sich der Dünger nur ganz schwach und ganz langsam in der Bodenfeuchtigkeit löste und so dem Saatkorn nicht schadete; im allgemeinen ist doch zu raten, daß man dem keimenden Saatkorn nicht solche Zumutungen stellt.

Bei der Bemessung der Düngergaben werden die vorliegenden Umstände in Betracht zu ziehen sein und das sind vor allem der Boden selbst und dann die Frucht, die auf diesem Boden wachsen soll und — vor allen Dingen (in den vorigen Jahren) gewachsen ist. Denn auf diese Früchte kommt es an, um abzuschätzen, wie viel Nährstoffe dem Boden aus den letzten Düngungen entzogen worden sind, so daß wir darnach schätzen können, wie viel Rest noch im Boden steckt.

Was dem Boden entzogen wird, ist verschieden auf jedem Acker. Das richtet sich selbstverständlich nach der Ernte. Ein Acker, der immer große Menge Frucht gebracht hat, hat dem Boden mehr entzogen als ein solcher, der nur wenige Frucht brachte. Allerdings darf man im letzteren Falle nicht vergessen, auch das Unkraut mitzurechnen. Schlecht bestandene Felder zeugen oft reichlichen Unkrautbesatz und dieses Unkraut entzieht selbstverständlich dem Boden auch Nährstoffe, und zwar dieselben, welchen die Pflanzen gebrauchen, dieselben, welche wir düngen.

Nun spielt aber der Boden selbst auch eine Rolle. Man nennt den schweren Boden auch einen kalten, langsamen, faulen; den leichten Boden dagegen einen warmen, tätigen, oft hitzigen. Demgemäß ist auch die Arbeit des Bodens bei der Zersetzung bzw. Aufschließung der Nährstoffe. Im allgemeinen zeigt sich das schon in der Praxis durch den Umstand, daß man den leichten Boden öfter mit Stallmist düngt als den schweren, weil nämlich der leichte Boden schneller damit fertig wird.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Das wird auch durch wissenschaftliche Versuche, die Landwirtsch.-Ass. Lechner angibt, nachgewiesen. Darnach verbraucht z. B. ein schwerer Boden von seiner Stallmistdüngung im ersten Jahre 50%, im zweiten Jahre 25%, im dritten 15% und im vierten Jahre sind nur noch 10% von der Gesamtdüngermenge vorhanden. Beim leichten Boden dagegen stellt sich die Sache so, daß er im ersten Jahre bereits 60% verzehrt, im zweiten nochmals 30%, so daß er bereits im dritten Jahre auf 10% angelangt ist und dann keinen Vorrat mehr hat.

Auf den ersten Blick sieht man also, daß man die Zugabe an künstlichem Dünger in einer Stallmistgrube von Jahr zu Jahr steigern muß; denn wenn z. B. der Boden nur noch 10% von der Gesamtgabe besitzt, muß man mehr künstlichen Dünger zugeben als wenn er noch 50% hat.

Weiterhin aber nutzen auch die verschiedenen Pflanzen den Boden verschieden aus. Und das bezieht sich nicht nur auf die Gesamtmenge an Nährstoffen, sondern bezieht sich auch auf die Vorliebe — auf den Geschmack — der einzelnen Pflanzen für einen besonderen Nährstoff. So wissen wir, daß die Knollenfrüchte (Hackfrüchte) eine besondere Vorliebe für Kali haben, daß die Getreidearten mehr Geschmack an Phosphorsäure finden und die Blattgewächse (Gemüse, Gras) den Stickstoff besonders vorziehen.

Dementsprechend zeigt sich also in Wirtschaften mit verschiedener Fruchtfolge ein verschieden großes Bedürfnis an den einzelnen Düngemitteln, jenachdem in der Fruchtfolge mehr Getreide- oder Hackfruchtbau betrieben wird. Auch zu dieser Frage eine interessante Aufstellung der Nährstoffgebraucher bei verschiedener Fruchtfolge:

Bei der verbesserten Dreifelderwirtschaft wurden dem Boden pro Hektar entzogen: an Kali 540 kg, Phosphorsäure 185 kg, Stickstoff 350 kg und Kalk 239 kg.

Bei der intensiven Fruchtwechselwirtschaft dagegen war der Verbrauch pro Hektar: Kali 647 kg, Phosphorsäure 205 kg, Stickstoff 395 kg und Kalk 352 kg. Man sieht also ganz erhebliche Unterschiede!

Nun ist es selbstverständlich sehr schwer, wenn jemand nach diesen Gesichtspunkten das Düngerbedürfnis für seinen Boden und Pflanzen feststellen soll. Das wurde eine heillose Rechnerei — und diese mußte sich auch immer wieder auf Schätzungen stützen. Da hält man sich besser an die wissenschaftlich gefundenen Zahlen, welche natürlich nur einen allgemeinen Anhaltspunkt geben soll; man kann also ja nach

eigener Meinung und Schätzung darüber hinausgehen oder dahinter zurückbleiben. Die Zahlen gelten pro ha in Doppelzentnern:

Für Weizen würde man auf schwerem Boden, mit Stallmist gedüngt geben: 1—2 Ztr. 40%iges Kali, 1—2 Ztr. Phosphorf. (Thomasmehl oder Superphosphat oder Rhenaniaphosphat) Stickstoff, 1—1¼ Ztr. Natronsalpeter, Kalkstickstoff oder ¾—1 Ztr. schwefels. Ammoniak.

Ohne Stallmist 1½—3 Ztr. 40% K. 2—4 Ztr. Phosph., 1½—2 Ztr. Stickst. oder 1¼—1½ schw. Ammon.

Mittelboden: dieselben Gaben, nur Phosphorf. erhält 3—4 Ztr.

Roggen: Mittelboden mit Stallmist: 1—1½ Ztr. Kali, 1—2 Ztr. Phosphorf., 1—1¼ Ztr. Salp. oder Kalkst. oder ¾—1 schwefels. Ammon.

Mittelboden ohne Stallmist: 1½—2 Ztr. Kali, 2—4 Ztr. Phosphorf., 1¼—2 Ztr. Salp. oder Kalkst. oder 1—1½ Ztr. schwefels. Ammon.

Leichter Boden mit Stallmist: 1—2 Ztr. Kali, 1½—3 Ztr. Phosphorf., 1—1¼ Ztr. Salp. oder Kalkst. oder ¾—1 Ztr. schwefels. Ammon.

Leichter Boden ohne Stallmist (oder Gründüngung): 1½—2½ Ztr. Kali, 3—4 Ztr. Phosphorf., 1½—2½ Ztr. Salp. oder Kalkst. oder 1¼—2 Ztr. schwefels. Ammon.

Landwirtschaftliches.

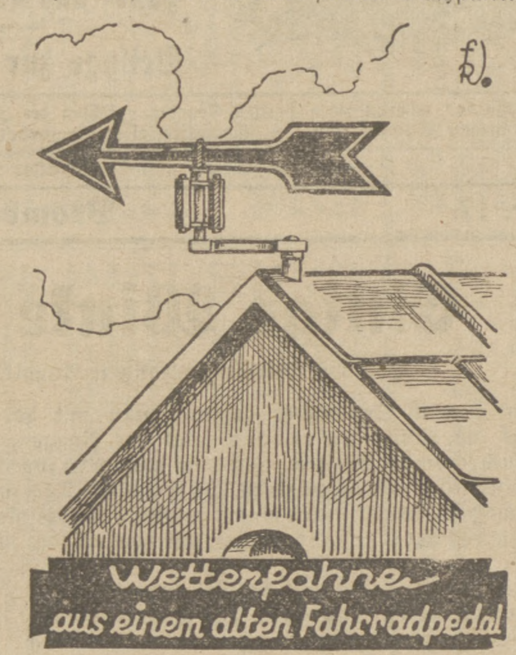
Praktische Faßkarre für Hof und Garten. In den meisten Gärten muß man Gießwasser, Jauche usw. in Eimern und Kannen verhältnismäßig weit tragen, auf dem Hofe ist es bei der Versorgung des Viehes nicht anders. Dabei könnte man sich diese Arbeiten durch selbstgebaute Faßkarren sehr erleichtern. Die dazu erforderlichen Bestandteile sind in den meisten Höfen in Form von ausrangierten Maschinen und Geräten vorhanden oder vom Alteisenhaufen des Schmiedes usw. leicht zu beschaffen. Räder in der erforderlichen Größe liefern z. B. alte Pflüge, Kultivatoren, Vorderkarren von Säe- und Hackmaschinen usw. Das erforderliche Stück Achse kann der Schmied notfalls passend machen. Eine ausgewässerte Heringstonne eignet sich als Garten- und auch als Futterkarre. Als Handhaben und Faßauflage können alte Pflugsterzen, Schiebehackgeräte u. dgl. Verwendung finden, nachdem sie durch Zusammenschweißen verlängert und notfalls um das Faß herum etwas ausgebaucht wurden. Wer selbst Buschholz besitzt, kann sich dort auch als Handhaben geeignete Stangen suchen. Das Faß kann man auf den Handhaben bzw. Faßträgern in angeschraubten Winkeleisen lose aufsitzen lassen, dann kann das Faß nach Bedarf ausgewechselt und das Fahrgestell besser ausgenutzt werden. Solche Fässer können zwischendurch auch als Regentonnen Verwendung finden. Damit die nur lose in Kerben auf den Faßträgern sitzenden Fässer beim Fahren nicht in schaukelnde Bewegung kommen, werden auf der Radachse aufsitzende Streben am Oberteil des Fasses durch einfachen Stecker befestigt (siehe Abbildung). Verwendet man nur ein Rad, was insofern praktischer ist, weil man dann auch zwischen die Beete fahren kann, so braucht die Achse nur so breit zu sein, daß Rad, Zwischenscheiben, Faßstützen und Handhaben (Faßträger) aufgeschoben werden können. Ob man die Faßträger mit der Achse fest verbolzt oder besondere Schlußkapseln mit Gewinde oder Splint verwendet, hängt natürlich ganz von dem zur Verfügung stehenden Material ab. Das Rad wähle man nicht zu klein, damit sich die Karre nicht unnötig schwer fährt.



PRAKTISCHE FASSKARRE

Willy Seyfarth, Naumburg (Saale).

Eine Wetterfahne aus einem alten Fahrradpedal kann jeder sich leicht herstellen. Zugleich bildet sie ein Schmuckstück für jedes Gartenhäuschen oder für sonstige Gebäude. Auch frei auf einen Pfahl montiert, wird es manchem Freude bereiten. Ein nicht mehr benutztes Fahrradpedal mit Kurbelarm ist ja überall nicht schwer zu beschaffen. Dessen Montierung ist aus der Abbildung ersichtlich. Den Windrichtungszeiger schneidet man aus Holz, das mit einer Ölfarbe wetterfest gemacht wird, oder aus einer starken Blechplatte. Es ist gar nicht nötig, daß man ihm die Form eines Pfeiles gibt, doch kann jeder seinem Geschmack Rechnung tragen. Es ist nötig, daß die Kugellager nachgesehen und gut geölt werden, damit eine leichte Drehung möglich wird. sch.



Wetterfahne aus einem alten Fahrradpedal

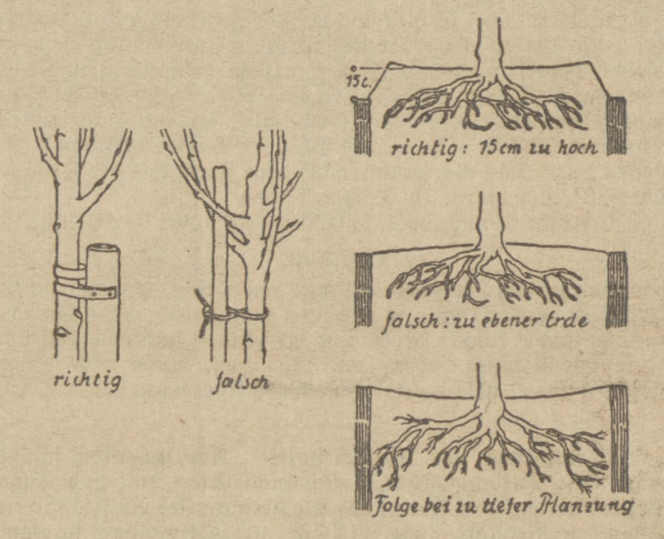
Obst- und Gartenbau.

Der Zwiebelrotz, eine gefährliche Zwiebelkrankheit. In letzter Zeit tritt bei Zwiebeln, die während des Winters aufbewahrt werden, häufiger eine häßliche Krankheit, der Zwiebelrotz, auf. Er wird durch einen Pilz hervorgerufen, der in der Regel die Zwiebel schon während ihres Wachstums befällt, wobei er seine Pilzfäden (Mycel) ins Innere der Knollen sendet. Die Tatsache, daß er äußerlich keine sichtbaren Spuren bis zur Lagerung der Zwiebeln hinterläßt, macht ein Erkennen des Befalles unmöglich. Erst im Aufbewahrungsraum bricht die Krankheit aus und macht dann für gewöhnlich so rasche Fortschritte, daß innerhalb kurzer Zeit befallene und bis dahin gesund aussehende, aber angesteckte Zwiebeln faulen und eine übelriechende, breiige Masse bilden. In einem bekannten Falle war ein 26 Kilogramm umfassendes Zwiebellager, das nicht nachgesehen worden war, in der Zeit von fünf Wochen vollständig verfault. Es ist charakteristisch für das Auftreten des Zwiebelrotzes, daß er meist nur von einer Seite aus, und zwar unter der oft unzerstörten Oberhaut, die Zwiebel angreift und dabei regelmäßig den Wurzelkuchen mit befällt. Es sieht aus, als seien die Wurzeln abgenagt, und da sich während des Wachstums an den beschädigten Stellen noch zahlreiche tierische Schmarotzer ansiedeln, glaubt man vielfach, daß letztere die „Fraßschäden" hervorgerufen hätten; das sind indessen nur sekundäre Erscheinungen. Im weiteren Verlaufe des Befalles sinken die angegriffenen Stellen der Zwiebeln ein und die Zersetzung bzw. Zerstörung des Zwiebelfleisches schreitet bis zum völligen Faulen des letzteren fort. Es leuchtet ein, daß festes Zwiebelfleisch besser der Zersetzung durch den Pilz widersteht als lockeres; aus

diesem Grunde wird man sich bei der Düngung des Zwiebelfeldes vor einer zu starken bzw. einseitigen Stickstoffdüngung hüten und die Düngung mit Kalk, Kali und Phosphorsäure nicht vernachlässigen. Vorbeugend wird weiter in der Weise gearbeitet, daß die Zwiebeln auf dem Lager öfters untersucht werden, wobei man verdächtig aussehende Zwiebeln entfernt und verbrennt. Die direkte Bekämpfung des Pilzes erfolgt durch Beizen des Samens. H.

Vergiß nicht, deinem Obstbaum dankbar zu sein. Viele Obstbaumbesitzer glauben, sie hätten, nachdem sie den Baum einmal gepflanzt haben, nun nichts weiter zu tun, als jedes Jahr die Früchte zu ernten. Daß sie für die Äpfel und Birnen, welche der Baum gab, dem Baum auch etwas wiedergeben müssen, daran denkt man im allgemeinen nicht, und dann stehen sie da und schütteln den Kopf und wundern sich, wenn einmal der Baum ein Jahr nicht trägt. Beachte: „Ich gebe, damit du gibst!" Wirf darum um den Baum herum einen Graben aus, aber ohne die Wurzeln zu beschädigen, fülle ihn mit Dünger und bedecke ihn wieder mit Erde und gieße reichlich, und du wirst sehen, wieviel mehr dieser Baum im kommenden Jahre trägt.

Richtiges Pflanzen und Anbinden der Obstbäume. Ein wichtiger Teil der richtigen Behandlung eines Obstbaumes ist dessen Pflanzung, bei der trotz aller Aufklärung immer wieder Fehler gemacht werden. Das Pflanzloch soll etwa 1,50 m im Durchmesser groß und 40 bis 60 cm tief sein. Das Pflanzloch wird so mit Erde gefüllt, daß die obere, an Nährstoffen reichste Schicht wieder zu oberst zu liegen kommt. Die Wurzeln werden mit scharfem Messer eingekürzt. Die Schnittflächen kommen nach unten zu liegen. Nachdem der Pfahl gestellt ist, wird der Baum so gesetzt, daß die Veredelungsstelle mindestens 15 cm höher steht, als das gewachsene Erdreich. Die Erde wird vorsichtig, aber fest an die gleichmäßig verteilten Wurzeln gedrückt. Das Festtreten der Pflanzgrube mit den Füßen ist falsch. Frischen Dung an die Wurzeln zu bringen, unterlasse man; wohl aber ist es ratsam, die Baumscheibe damit zu belegen. Nur Hoch- und Halbstämme erhalten zur Stütze einen Pfahl, der 10 cm unter dem untersten Aste der



Krone endigt und dessen Spitze zum Schutze gegen Fäulnis gebrannt oder mit einem Holzkonservierungsmittel getränkt wird, und zwar bis über die Stelle, wo der Pfahl aus dem Boden steht, denn dort fault und bricht er am leichtesten. Das Anbinden erfolgt zunächst lose, damit der Baum mit der Erde sich setzen kann. Zum festen Anbinden verwendet man am besten Gurtband, das in zwei dicht übereinander liegenden Schleifen um den Stamm gelegt und, straff angezogen, an den Pfahl angenagelt wird. Im Frühjahr gepflanzte Bäume werden tüchtig angegossen und regelmäßig feucht gehalten, während bei den im Herbst gepflanzten Bäumen ein Angießen wohl gut, aber nicht unbedingt erforderlich ist. Die Herbstpflanzung ist im allgemeinen vorzuziehen. Geschnitten wird an frisch gepflanzten Bäumen nur das Fruchtholz. Die Leittriebe werden, soweit das nötig ist, durch Verkürzen ins Gleichgewicht gebracht. Beim Steinobst schneidet man die Leittriebe etwa um ein Drittel ihrer Länge zurück, damit die unteren Augen zum Austrieb kommen und nicht von vornherein Kahlstellen entstehen. Ka.

Was ist im September im Garten zu tun?

Balkon. Da es nunmehr dem Herbst zugeht, sind besondere Pflegemaßnahmen nicht notwendig. Hingegen kann schon jetzt überlegt werden, in welcher Weise die Kästen für den Winter zu bepflanzen sind. Man sollte auf diesen winterlichen Schmuck nicht verzichten.

Zimmerpflanzen. Topfpflanzen, die im Freien ausgepflanzt waren und gut überwintert werden sollen, pflanzt man am besten schon in der ersten Septemberhälfte in Töpfe, damit sie vor dem Winter Zeit zu einer guten Durchwurzelung haben. Pflanzen, die im Keller oder in einem sog. Kalthaus überwintert werden, sollten im Freien bleiben, solange die Witterung das irgendwie erlaubt. Bei Auftreten naßkalter Witterung und kühler Nächte kommen die empfindlicheren Pflanzen schon im September unter Dach.

Ziergarten. Leere Beete werden gegraben und mit Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht, Primeln, Gänseblümchen (Bellis) bepflanzt; sie überwintern unter einer leichten Schutzdecke gut. Jetzt ist auch die beste Zeit zum Pflanzen von Stauden und zum Legen von Blumenzwiebeln und -knollen. — Nelkensenker werden getrennt und versetzt. — Bei okulierten Rosen muß der Verband gelöst werden.

*

Gemüsegarten. Für die Herbstaussaaten (Wintersalat, Spinat, Feldsalat) werden die Beete hergerichtet. Aufgegangene Saaten sind bei zu dichtem Stand zu verziehen. Endivien werden an einem trockenen Tage gebunden, Bleichsellerie gehäufelt. — Kohlsorten sind nicht zu früh zu ernten und auch das Wurzelgemüse ist nicht zu zeitig einzuwintern. Nur die Zwiebeln werden aus der Erde genommen, wenn das Kraut abgestorben ist. Zwiebeln werden erst gut in der Sonne bei öfterem Umwenden getrocknet, dann geputzt und luftig aufgehängt. — Wintersalat wird gegen Ende des Monats in flache, von Osten nach Westen gehende Gräben gepflanzt und bei eintretendem Frost mit kurzem Mist bedeckt, wobei die Pflanzen selbst frei bleiben.

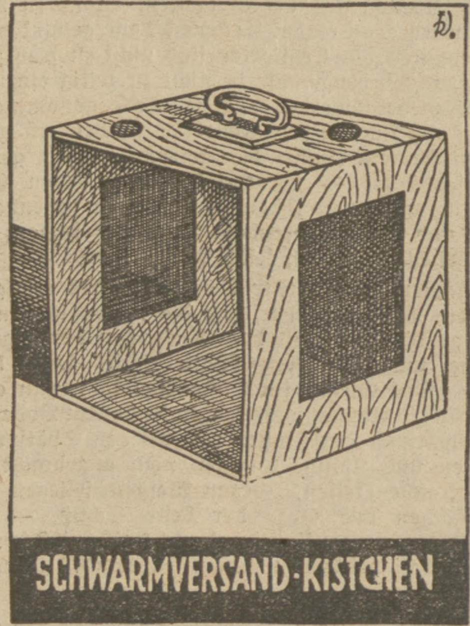
Obstgarten. Die Ernte des Steinobstes erfolgt. Man schüttelt die Bäume vorher, um die wurmstichigen Früchte sammeln zu können. Mit dem Ausputzen der abgeernteten Obstbäume und mit dem Winterschnitt kann begonnen werden. — Das Gießen im Obstgarten kann nun eingestellt werden. Nur in Ausnahmefällen, in trockenem Boden und bei noch sehr warmen Herbsttagen und bei den Spätsorten kann das Gießen und flüssige Düngen noch angebracht sein. — Die Weintrauben reifen. Gegen Wespen, Fliegen usw. sind Traubensäckchen aus Gaze der beste Schutz. — Beerensträucher können umgepflanzt und mit Kalk und Thomasmehl, später mit Kali gedüngt werden. Baumbestellungen nicht vergessen! Ka.

„Adventsgemüse". „Adventsgemüse" ist der Sammelname für winterharte Weißkohl-, Rotkohl- und Wirsingkohlsorten, die im August ausgesät und im Oktober gepflanzt werden; sie liefern (und darin besteht ihr Hauptwert) im kommenden Jahre die erste Kopfkohlernte. Voraussetzung für das Gelingen dieser Kultur ist geschützte Lage und milde Gegend; in rauhen Lagen muß man stark mit Auswinterung rechnen. Der Gartenfreund, der in der Nähe von Gemüsebauern wohnt, wird am besten das benötigte Pflanzmaterial bei letzteren erstehen und hat dann die Gewähr, kräftige Pflanzen einer guten Wintersorte zu erwerben, die im Oktober auf ein gutgedüngtes Land gesetzt werden. Gewöhnlich bekommt das Land im Herbst eine Stallmistdüngung und der Winterfestigkeit wegen noch eine Kaliphosphatdüngung. Man gibt auf 1 Ar (= 100 Quadratmeter) 2—3 kg 40er Kalidüngesalz oder auf leichteren Böden 6—9 kg Kainit sowie 4 kg Superphosphat und bringt diese Düngemittel mindestens 10 Tage vor der Pflanzung flach unter. Im Frühjahr gibt man zu dieser Kaliphosphatdüngung noch Stickstoff in Gestalt von 2—3 kg schwefelsaurem Ammoniak je Ar; dieser Kopfdünger wird eingehackt. Der Stickstoff im schwefelsauren Ammoniak wirkt bekanntlich langsam, aber nachhaltig, und geht nicht so leicht durch Auswaschung verloren. Man nimmt die Pflanzung zweckmäßig in von Osten nach Westen verlaufenden Furchen vor und zwar so tief, daß der Wurzelhals der Pflanze vollständig mit Erde bedeckt ist. Rot- und Weißkohl werden in den bekannten Reihen- und Pflanzenabständen von 60 cm gepflanzt, wodurch man auf 1 Ar etwa 300 Pflanzen braucht. Den Wirsing dagegen pflegt man

gewöhnlich halb so weit zu pflanzen, also mit etwa 30 cm Reihen- und Pflanzenabstand. Das hat den Vorteil, daß man von Ende April ab, wenn die Wirsingpflanzen bereits stattliche Blattrosetten gebildet haben, schon Wirsing schneiden kann, der dann in der Küche wie Butterkohl zubereitet wird. Natürlich erntet man nur die zu dicht stehenden Wirsingpflanzen, während man die übrigen mit normalem Abstand von 60 cm bis zur Kopfbildung (Mitte bis Ende Juni) weiterwachsen läßt. Weiß- und Rotkohl reifen etwas später, aber immer noch mit erheblichem Erntevorsprung vor den aus der Mistbeetaussaat im Februar-März gezogenen Pflanzen. Wird somit das mit Adventsgemüse gepflanzte Feld eher geräumt und für andere Erzeugnisse freigemacht, so ist außerdem noch der Vorteil zu buchen, daß das Adventsgemüse am wenigsten von pilzlichen und tierischen Schädlingen heimgesucht wird. Insbesondere gilt das für die Kohlhernie. Herpers.

Bienenzucht.

Versand von Bienenschwärmen. Wir meinen hier nicht den Massenversand aus der Heide. Die Heidjer wissen, was sie zu tun haben. Wir möchten nur unseren Gelegenheitsimkern hier einige Ratschläge geben. Der Versand geschieht zum größten Teile in leicht gezimmerten Kästchen. Dort müssen die Bienen viel Luft und Ausdehnungsmöglichkeit haben. Der Deckel erhält einige kreisrunde mit bienendichtem



SCHWARMVERSAND-KISTCHEN

Drahtgitter übernagelte Ausschnitte. Desgleichen werden zwei sich gegenüberliegende Partien der Seitenwände frei gemacht und ebenfalls mit Drahtgitter versehen. Der Boden ist nur lose aufgenagelt, so daß er ohne viel Umstände und ohne Störung der Insassen abgenommen werden kann. Ich habe stets gute Erfahrungen gemacht, wenn ich an der Innenseite des Deckels ein in luftige Leinwand verpacktes, stark angefeuchtetes Moosbündel befestigte. Dort zog sich sofort die Traube zusammen. Die Versandkiste erhält als Aufschrift neben der genauen Adresse noch die Worte: Vorsicht — lebende Bienen — nicht werfen — nicht an die Sonne stellen!

Weigert.

Für Haus und Herd.

Allerlei Erfrischendes, schnell bereitet.

Wenn sich im Sommer Besuch anmeldet, so hat die Hausfrau meist wenig Lust, langwierige Vorbereitungen zu treffen. Oftmals mangelt dazu die Zeit, oftmals auch ist sie froh, wenn an glühenden Tagen schnell etwas bereitet ist, das erfrischend wirkt und dessen Zubereitung rasch geht.

Da ist zunächst die

Fruchttorte.

Eine flache Tortenplatte wird mit Zwiebäcken in Form eines Tortenbodens dicht belegt. Man träufelt über die Zwiebäcke ein wenig Rum oder Arrak und etwas Obstsaft und läßt dies ca. ½ Stunde durchziehen. Wenn die Zwiebäcke etwas erweicht sind, füllt man ziemlich dick eingekochte Früchte darauf und überzieht das Ganze mit einer Vanillesauce. Die Torte kann bereits nach wenigen Stunden gegessen werden.

Auch die

Fruchtspeise

ist rasch fertiggestellt. In einer Kompottschale werden zunächst Biskuits auf den Boden und gegen den Rand der Schale gelegt. Hierauf werden ebenfalls Früchte gelegt, wobei man ruhig verschiedene Sorten nehmen kann, vielleicht schichtweise saure Kirschen und Apfelmus, den Abschluß bildet entweder wieder eine dicke Vanillesauce oder Schlagsahne.

Torteletts

lassen sich zu jeder Zeit des Sommers, wo uns frische Früchte zur Verfügung stehen, sehr schnell bereiten. Stachelbeer-, Erdbeer- und Kirschtorteletts sind die bekanntesten. Aber man kann auch Pfirsiche und Aprikosen, die jetzt reif sind, dafür gut verwenden. Zunächst wird auf das Tortelett ein Löffel Vanillecreme gefüllt. Darauf legt man einen halben geschälten reifen Pfirsich oder auch Aprikosenhälften (diese geschmort!). Dann wird rings herum etwas Schlagsahne gespritzt, den Abschluß kann eine saure Kirsche bilden. In dieser Art lassen sich auch Weintraubentorteletts bereiten. Ausgezeichnet schmeckt es, wenn man verschiedene Früchte auf ein Tortelett füllt.

Die Zusammenstellung von reifen Früchten und Baiserschalen ist noch zu wenig bekannt, und doch lassen sich auf diese Weise sehr rasch nicht nur vorzüglich schmeckende, sondern auch hübsch aussehende sommerliche Erfrischungen und Nachspeisen bereiten. Als Beispiel:

Pfirsiche in Baiserschalen.

Große, reife Pfirsiche werden dünn geschält bzw. abgezogen, halbiert und entkernt. In jede Baiserschale legt man einen halben Pfirsich, füllt die Höhlung der Frucht mit Johannisbeergelee und klappt dann zwei Baiserschalen aufeinander. Beliebig kann man noch Schlagsahne dazwischengeben oder statt des Fruchtgelees eine Vanillecreme. In gleicher Weise kann man Baiserschalen natürlich auch mit anderen Früchten, Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen usw. füllen.

Ausgezeichnet schmecken auch Törtchen, die mit Schwarzbrot als Tortenboden bereitet werden. Kastenbrot wird zu diesem Zweck in gleichmäßige Scheiben geschnitten und mit rundem Ausstecher ausgestochen, wobei die Rinde fortbleiben muß. Auf die runden Scheiben füllt man dick eingekochtes Kompott, nachdem man das Brot in Butter hellbraun gebacken hat. Das Ganze wird mit dem Zuckersaft der Früchte überfüllt und warm zu Tisch gebracht.

Erfrischend und wohlschmeckend und dabei sehr gesund ist

Obstsalat,

den man je nach der Jahreszeit aus den verschiedensten frischen Früchten bereiten kann, von denen man verschiedene Sorten untereinandermischt. Äpfel und Apfelsinen sind eine beliebte Zusammenstellung, aber auch Bananen, Äpfel und saure Kirschen (diese geschmort) schmecken ausgezeichnet.

Vernichtung der Kleidermotte. Am sichersten schützt man seine Kleidungsstücke, wenn man Ende Juli und Ende September auf den Boden des Kleiderschrankes ein Fläschchen Schwefelkohlenstoff ausgießt und alle Öffnungen sorgsam verstopft. Die scharfe Flüssigkeit schadet der Farbe nicht und der Geruch verliert sich, sobald die Kleider an die Luft gebracht werden. Gegebenenfalls genügt es auch schon, eine solche offene Flasche mehrere Tage im Schranke stehen zu lassen. Erbsengroße Stücke Kampfer oder Naphthalin stören die Motten keineswegs, deren Raupen siechen jedoch auch hierdurch bald dahin.

*

Hat man beim Plätten ein Stück der Wäsche versengt und ist der Faden noch ganz, betupfe man die versengte Stelle mit Borwasser und reibt, wenn der Sengfleck heraus ist, mit klarem Wasser nach. Bei gestärkter Wäsche muß die Stärke vorher gut ausgewaschen werden.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.